

## Centro Artesanal de Producción y Comercio Exterior CEPROCAFE



**SISTEMATIZACIÓN DEL PROCESO ORGANIZATIVO Y TÉCNICO DE CEPROCAFE EN LA PRODUCCIÓN, PROCESAMIENTO, TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO.**

**PERIODO DE MAYO 2013 A DICIEMBRE 2014**

Enero 2015

## INDICE

### 1. INTRODUCCIÓN

1.1 Antecedentes.....	3
1.2 Metodología.....	5
1.3 Objeto, objetivo y ejes de sistematización .....	6
1.3.1 Objeto .....	6
1.3.2 Objetivo.....	6
1.3.3 Ejes de Sistematización.....	6
1.4 Estructura de la sistematización .....	8

### 2. CONTEXTO

2.1 Geográfico y Ambiental .....	9
2.2 Social, Económico y Cultural .....	10
2.3 Cadena Productiva del Café en CEPROCAFE.....	11
2.4 Actores: alianzas estratégicas y compromisos .....	14
2.5 Biocorredor para el Buen Vivir: Agroforestal Café Cacao.....	14

### 3. HALLAZGOS, APRENDIZAJES Y MEJORES PRÁCTICAS EN EL PROCESO

3.1 Fincas cafetaleras con sistemas agroforestales en las Tabladas de San Plácido y Honorato Vásquez.....	15
3.1.1 Manejo de micro-cuenca .....	15
3.1.2 Conectividad ecológica en las fincas agroecológicas cafetaleras .....	18
3.4 Gestión Organizativa de las Familias Salineras .....	20

3.5 Capacitación.....	21
-----------------------	----

#### 4. LOGROS, LIMITACIONES Y LÍNEAS A SEGUIR

4.1 Logros .....	22
------------------	----

4.2 Limitaciones.....	23
-----------------------	----

4.3 Líneas a seguir.....	23
--------------------------	----

#### 5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### BIBLIOGRAFÍA

## 1. INTRODUCCIÓN

### 1.1 Antecedentes: Proceso organizativo de CEPROCAFE y la Quinta fase operativa del Programa de Pequeñas Donaciones (PPD).

COFENAC (2013) menciona que *“la caficultura para el Ecuador tiene relevante importancia en los órdenes económico, social y ecológico. En el orden económico, el café ha representado para el país una fuente de divisas y de empleo para aproximadamente 500.000 ecuatorianos. En el orden social, la caficultura está relacionada con un tejido social complejo, donde intervienen productores, procesadores, exportadores, transportistas e industriales, involucrando grupos étnicos, trabajadores de distinta formación académica, hombres y mujeres de todas las edades que están vinculados a la cadena agroindustrial del café. En el orden ecológico, la importancia del café está determinada por las tecnologías de producción amigables con el ambiente y la contribución de los cafetales a la captura de carbono, regulación del balance hídrico y hábitat de muchas especies de la fauna y flora nativas”*.

El cultivo del café en la provincia de Manabí fue introducido a mediados del siglo XIX y desde allí se constituyó en un referencial de la cultura manabita, incorporándolo a la gastronomía local y se constituyó en la primera fuente de ingreso de muchas familias de la campiña manabita.

CEPROCAFE, es una organización cafetalera, domiciliada en el sitio Entrada de Guarumo, de la parroquia San Plácido, Cantón Portoviejo Provincia de Manabí, creada mediante acuerdo ministerial N° 619 con fecha 27 de junio del 2001, a través de la Subsecretaria Regional del Ministerio de Comercio Exterior, Industrialización y Pesca (MICIP). Como Centro Agro artesanal de producción y Comercio Exterior. Con fecha 21 de enero mediante acuerdo Ministerial N° 05073 se aprobó la reforma y codificación del estatuto, como Centro Artesanal de Producción y Comercio Exterior, como una persona jurídica de derecho privado sin fines de lucro, aprobados por la Subsecretaria Regional del Ministerio de Industria y productividad (MIPRO); CEPROCAFE cuenta con 122 socios, de los cuales 93 son varones y 29 son mujeres, perteneciente a las siguientes comunidades, El Cruce, la Chorrera, Tablada de Mancha grande, Entrada de Guarumo, los Pocitos, las Delicias, Santa Lucia, Chone, Guarumo y san Roque, el principal objetivo, es la comercialización del café en forma Asociativa, con el eslogan peso y precio justo.

Los socios de CEPROCAFE en su mayoría, en los últimos años vienen realizando actividades como selección de plantas madres, selección de semillas, semilleros, viveros, siembra del café, actividades de conservación de suelo, protección de las fuentes de agua, siembra de árboles maderables y frutales dentro de sus unidades productivas, manteniendo la diversidad de cultivos, por su propia cuenta sin en el apoyo de otros organismos que tienen que ver con la parte agropecuaria, ya que están aplicando sus conocimientos adquiridos en proyecto anteriores, ejecutados por CEPROCAFE, y ONGs, el principal referente es la comercialización asociativa, ya que sus socios confían en sus directivos y lo demuestran con la entrega de toda su producción a CEPROCAFE ya que últimamente han obtenidos utilidades por concepto de la

entrega del producto, y por qué han visto transparencia en el manejo de los recursos destinados para este fin, también están retomando la cultura de consumir el café tostado y molido y difundir nuestro producto que es la imagen de nuestra organización.

En el año 2012 se inició un proceso de construcción de Biocorredores para el Buen Vivir, proceso liderado por el Programa de Pequeñas Donaciones del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PPD/PNUD), varios gobiernos autónomos descentralizados y facilitado por la Fundación para la Investigación y Desarrollo Social (FIDES). Las estrategias previstas para la construcción de los Biocorredores son la conectividad ecológica, la constitución de paisajes productivos sostenibles y la asociatividad.

Las tabladas cafetaleras de San Plácido y Honorato Vásquez se encuentran dentro del Biocorredor Agroforestal Café – Cacao, que está conformado por dos sistemas agroforestales, por una parte se encuentran las áreas cafetaleras cuyo cultivo se vincula directamente con el cuidado del ambiente, y por otra parte, se encuentra el cultivo de cacao en asocio con otros cultivos que se asemejan a bosques secundarios; y, cuyo objetivo según el Plan de Acción del Biocorredor es “Contribuir a la recuperación las conectividades socios ambientales, mediante prácticas de producción agroforestal y agroecológica, que promuevan la soberanía alimentaria, el rescate de los saberes ancestrales y la Asociatividad”, una de las actividades económicas principales que se realizan dentro del biocorredor es la producción de café en sistemas agroforestales. En este marco CEPROCAFE inició un proceso de elaboración de una propuesta para fortalecer la cadena productiva del café en el marco de los enfoques orientadores del PPD.

El proceso desarrollado en CEPROCAFE ha generado aprendizajes importantes que permiten fortalecer el proceso interno y seguir generando replicas en tabladas vecinas.

## **1.2 Metodología**

La ejecución del proyecto “Sostenibilidad Agroecológica con Aroma de Café en las Tabladas de San Plácido”, ha generado una serie de experiencias que requieren ser aprehendidas desde una reflexión crítica, se necesita encontrar explicaciones, aprendizajes, generar conocimientos, respecto de los hechos generados o desatados a partir de la intervención; y, la sistematización constituye una herramienta importante para responder a estas inquietudes.

La sistematización es un hecho intencionado que requiere de un instrumental de métodos y técnicas en los que apoyarse para la construcción de esos nuevos conocimientos y aprendizajes que permitan interpretar y comunicar las experiencias en el marco de la FO5.

La metodología utilizada recupera la noción de sistema en sus distintos componentes, es decir insumos (situación inicial) proceso (la intervención) productos (resultados de la acción), se agrupan los diferentes elementos que configuran el objeto de la sistematización en

cada uno de los componentes del sistema (insumos, proceso y productos) y de esta manera se puede tener una mejor lectura del objeto y un mejor análisis del mismo, para lo cual se plantearon preguntas generadoras que tenían el propósito de saber cómo la experiencia desarrollada aportó a la construcción de biocorredor y/o como la experiencia deba responder tanto a la conectividad ecológica, a los paisajes productivos sostenibles y a la asociatividad, es decir se trató de ver la dimensión ecológica, productiva y organizativa de la experiencia.

La metodología trabajada ha tenido distintos momentos, que van desde un acercamiento a los conceptos de la sistematización desde varios autores, hasta la socialización de la experiencia sistematizada, estos momentos vividos son:

- Análisis preliminar de la metodología de la sistematización, para lo cual se revisó una serie de autores y los aspectos referentes a: conceptos sobre la sistematización, diagnóstico y evaluación; objeto, objetivo y participantes de la sistematización.
- Participación en taller sobre metodologías de sistematización con la facilitación de la Fundación FIDES. En este taller se inició la definición del objeto (¿Qué se va a sistematizar?) y objetivo (¿Para qué se va a sistematizar?), así como también se propuso el recorrido de la investigación.
- 1 taller de trabajo el 10 de enero del 2015 para analizar las preguntas orientadoras..
- Se participó de varios momentos donde la Fundación FIDES realizó retroalimentación, sea para validar el objeto, el objetivo y las preguntas orientadoras, así como también una revisión de los documentos finales.
- Finalmente la sistematización fue socializada en una asamblea de CEPROCAFE.

### **1.3 Objeto, objetivo y ejes de sistematización.**

#### **1.1.1 Objeto**

Proceso organizativo y técnico de CEPROCAFE en el procesamiento, transformación y comercialización del café tostado y molido, en el marco de la consolidación de los sistemas agroforestales cafetaleros en la Tablada de San Plácido y Honorato Vázquez. Periodo desde mayo del 2013 hasta diciembre del 2014.

#### **1.1.2 Objetivo**

Retroalimentar la gestión organizativa y productiva de CEPROCAFE en la elaboración de café tostado y molido, desde los aprendizajes obtenidos en el desarrollo del proceso.

#### **1.1.3 Ejes**

La sistematización tendrá como ejes a los enfoques orientadores y a las estrategias operativas de la quinta fase operativa del PPD (FO5).

Los enfoques orientadores son:

- ✓ **Conectividad Ecológica:** El PPD (2014) en el SIMONAA menciona que la conectividad ecológica *“busca disminuir la fragmentación de los hábitats a través de actividades que apoyan la conservación y manejo adecuado de los ecosistemas, disminuyendo la presión sobre las áreas naturales protegidas”* (p.8). Para la presente sistematización los elementos claves a considerar en conectividad ecológica son:
  - ✓ Reforestación mediante enriquecimiento de especies en los sistemas agroforestales cafetaleros.
- ✓ **Paisajes Productivos Sostenibles:** El PPD (2014) en el SIMONAA menciona que los paisajes productivos sostenibles *“incorporan actividades productivas que se llevan a cabo en el Biocorredor y que son ambientalmente sostenibles. Consideran la conservación del ambiente y el paisaje rural; se enmarcan en el ordenamiento y ocupación del territorio; están presentes los objetivos de incremento de la productividad, mejora de la competitividad y propenden al bienestar de las poblaciones rurales contribuyendo a la soberanía alimentaria familiar”* (p.9). Para la presente sistematización los elementos claves a considerar en paisajes productivos sostenibles son:
  - ✓ Cadena productiva del café de CEPROCAFE.
  - ✓ Revalorización de la cultura cafetalera relacionada al consumo interno.
- ✓ **Asociatividad:** El PPD (2014) en el SIMONAA menciona que la asociatividad *“facilita la articulación socio-cultural, ecológica y productiva para construir los Biocorredores para el Buen Vivir. Se sustenta en el fortalecimiento y consolidación, de las iniciativas comunitarias. La Asociatividad parte de principios, valores y capacidades que propicien el respeto, la convivencia y el fortalecimiento integral del ser humano, las comunidades, respetando su entorno natural.”* (p.10). Para la presente sistematización los elementos claves a considerar en asociatividad son:
  - ✓ Gestión administrativa y gerencial de CEPROCAFE para el nuevo producto.
  - ✓ Gestión de marketing de CEPROCAFE para el nuevo producto.
  - ✓ Empoderamiento de las mujeres en la gestión técnica, administrativa y gerencial del nuevo producto de CEPROCAFE.

Las estrategias operativas escogidas como ejes para la presente sistematización son:

- ✓ **Igualdad de Oportunidades:** El PPD (2014) en el SIMONAA menciona que *“La igualdad de oportunidades, supone reconocer la diversidad social existente en una comunidad o grupo humano y desarrollar una actitud de respeto y valoración de esa diversidad, a la par que crear las condiciones para el acceso y ejercicio efectivo de derechos de todos y todas, combatiendo cualquier forma de discriminación social”* (p.11)

- ✓ **Innovación:** El PPD (2014) menciona que “*La innovación es un proceso de cambio, que partiendo de la experiencia y conocimientos acumulados por las comunidades, introduce mejoras a prácticas, técnicas, métodos o sistemas, a fin de apoyar la consecución de objetivos colectivos*” (p.11)

#### **1.4 Estructura de la sistematización.**

El presente trabajo está organizado de la siguiente manera:

Un capítulo introductorio que describe los antecedentes de la intervención dentro del marco de la fase operativa quinta del PPD y de la intervención de FIDES en el territorio; y, la metodología aplicada al presente trabajo.

El capítulo dos aborda el contexto del objeto de la sistematización, desde el análisis de los elementos presentes al inicio del proyecto (elementos de los INSUMOS considerados en la matriz del proceso vivido) donde se hará mención al contexto geográfico, ambiental, económico, socio cultural e institucional, los actores presentes, las alianzas y compromisos existentes al inicio del proyecto.

El capítulo tres, muestra los hallazgos y aprendizajes, mediante un análisis al objeto de la sistematización desde el abordaje de los elementos presentes en el desarrollo del proyecto (elementos de PROCESO considerados en la matriz del proceso vivido).

El capítulo cuatro identifica los logros, limitaciones y líneas a seguir, que salen de analizar al objeto de la sistematización desde el abordaje de los elementos resultantes de la intervención (elementos de RESULTADOS considerados en la matriz del proceso vivido)

Finalmente el capítulo cinco, recoge las principales conclusiones y recomendaciones que servirán de orientaciones para la sostenibilidad del proceso objeto de esta sistematización.

Aporte de los beneficiarios en la producción y siembra de plantas.

Mingas en la construcción artesanal de los diques.

Mingas en la siembra de especies en las riveras de esteros.

Capacitación en temas ambientales, sociorganizativos y de emprendimientos productivos.

Contar con equipos y materiales para el procesamiento del café tostado y molido.

Contar con un centro de procesamiento adecuado.

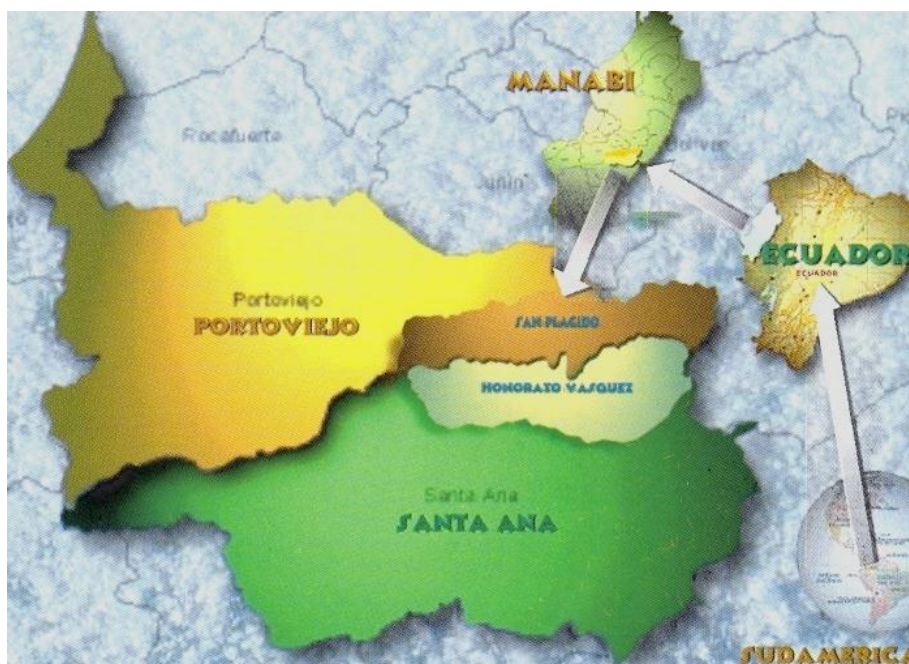
Asistencia y participación



## 2. CONTEXTO

### 2.1 Geográfico y Ambiental

Las comunidades que integran CEPROCAFE, está localizada a lo largo de la vía San Plácido - Pichincha, en las tabladadas de la Parroquia San Plácido, Provincia de Manabí.



FIDES (2012) citando a OFIS-PPD (2011) comenta que el agro-ecosistema cafetalero, en la zona de intervención de CEPROCAFÉ, se lo puede calificar como bosque tropical húmedo comprendida entre los 400 y 500 m.s.n.m., con temperaturas que oscilan entre 22° C y 26° C y con precipitaciones entre 500 y 1000 mm anuales, combinan especies perennes tales como café, cítricos, caña guadua, varias especies de árboles maderables, cultivos transitorios como el maíz, la yuca el plátano y a la vegetación natural boscosa que crece en las montañas circundantes de Portoviejo.

Las bondades ambientales de los agro ecosistemas cafetaleros en la Tablada de San Plácido y Honorato Vázquez son mencionadas por FIDES (2012) citando a OFIS-PPD (2011) donde se manifiesta que estas áreas pueden ser consideradas con alguna categoría de conservación, por lo que son áreas cultivadas con café bajo sombra, que necesitan de gran cantidad y diversidad de árboles especialmente por Guabo (*Inga*), que es una leguminosa que aporta gran cantidad de materia orgánica al suelo en la que se reproducen muchos microorganismos vivos que aumentan la biodiversidad. Estas áreas además son importantes porque se ubican en la parte alta de las cuencas de dos importantes ríos como son el río Chico y el embalse de la represa Poza Honda que alimenta al río Portoviejo, aportando el recurso hídrico y la recuperación de la capa vegetal del suelo.

FIDES (2012) haciendo referencia a la biodiversidad presente en las fincas cafetaleras menciona que *“los arreglos agroforestales para el cultivo de café bajo sombra apoyan a la restitución de la fertilidad de los suelos, las plantaciones de café bajo sombra son muy diversificadas encontrándonos con más de 12 diferentes árboles entre ellos: Guachapeli (Albizia guachalepe), Guabo (Inga spp), Jaboncillo (Ditta myricoides), Saman (Pithecellobium saman), la balsa (Ochroma pyramidale), el laurel (Cordia alliodora) Plátano (Musa sp), Citrus sp, caña guadua (Guadua angustifolia), cedrelo (Cedrela angustifolia), entre otros; lo que facilita las condiciones para producción de cafés denominados sustentables: orgánicos, de sombra, y probablemente algunos cafés con denominación de origen”*

## **2.2 Social, Económico y Cultural**

El café a diferencia de otros cultivos de exportación, es cultivado por pequeños y medianos productores/as del sur de la provincia, sector conformado por familias de orígenes cholos y montubios en su mayoría que asumieron como parte de su identidad cultural el cultivo de café.

La provincia de Manabí cuenta con la superficie cafetalera más importante del país. En total existen 31.305 UPAs en la provincia que cuentan en total con 99.567 Has de las cuales el 41.10% de las hectáreas pertenecen a productores asociados. (OFIAGRO 2009). Manabí se ha caracterizado por ser una provincia cafetalera desde hace muchos años, siendo el café uno de los principales productos que genera ingresos para las familias campesinas.

Sobre la importancia a nivel local de la caficultura FIDES (2012) menciona que *“El café (Coffea arábica) es el segundo cultivo en importancia en la parroquia San Plácido”*.

A nivel de las Tabladas, la principal actividad socioeconómica es el cultivo de café y de cacao, con fincas diversificadas con cultivos de plátano, guineo, papaya, tagua, yuca, naranja, mandarina, limón, toronja, ciruelos, aguacate, mamey. De acuerdo a datos obtenido de 125 fincas en el área de CEPROCAFE, hay un total de 919,28 hectárea que equivalen a un promedio de 7,24 Has por productor, de estos 59 productores tienen menos de 3 hectáreas, 33 productores tienen entre 3 y 6 hectáreas, 14 productores tienen entre 6 y 10 hectáreas, 6 productores tienen entre 10 y 20 hectáreas, 6 productores tienen entre 20 y 30 hectáreas y 7 productores tienen más de 30 hectáreas, hay que mencionar que las familias principalmente de las comunidades de CEPROCAFE se mantienen en la zona, en algunas ocasiones los jóvenes debe salir a trabajar a otro lugar, pero el resto de familia queda en sus vivienda brindando el cuidado a las fincas y educando a sus hijos en las escuelas del sector. Es importante mencionar que el 90% de los productores socios de CEPROCAFE, se mantienen de lo que producen en las fincas.

## 2.3 Cadena Productiva del café en CEPROCAFE

La cadena productiva del café en CEPROCAFE tiene los siguientes eslabones:

1.- **Producción:** El café se cultiva en sistemas agroforestales. Las familias productoras realizan actividades como selección de semillas, semilleros, viveros, traslado y siembra en el terreno definitivos, además siembran arboles de leguminosas para obtener la sombra necesaria, y obtener el sustrato necesario, el mismo que es aprovechados por las plantas de forma natural, hay que mencionar que además del café los productores siembran otros cultivos como plátano, guineo, papaya, yuca, cacao, naranja mandarina, aguacate, mamey, ovo chino, entre otras, a esto se suma las variedades de árboles tanto maderables como frutales, que es parte de la diversificación y la soberanía alimentaria

Dependiendo del clima, la cosecha se da entre los meses de junio y agosto y la productividad promedio de los socios y socias es de 60 qq/ha. De café cereza.



SELECCIÓN DEL CAFÉ CEREZA



BOYADO DEL CAFE

2.- **Acopio:** Luego de la recolección, el productor realiza la selección del café cereza, éste es trasladado a través de vehículo, hasta el centro de procesamiento de la Asociación, una vez en la planta se procede a pesar y luego a la cancelación en efectivo y el productor obtiene un recibo, en el que se emite el precio y la cantidad de café entregado, la consigna de CEPROCAFE es dar un peso y precio justo al productor.



TRANSPORTE DE CAFÉ FINCA CEPROCAFE



PESO DEL CAFÉ A LOS PRODUCTORES

**3.- Beneficio:** Luego de realizar el peso, de acuerdo a la cantidad café cereza enviado por cada productor, este se lo traslada a la tolva para realizar el proceso de despulpado para lo cual se utilizan despulpadora bien calibradas a fin de garantizar la calidad del grano, el café obtenido por este proceso se lo deposita en tanques limpios, el café despulpado se lo mantiene en los tanques de fermentación por un espacio aproximado de 8 horas y se procede a realizar el lavado del café utilizando agua limpia, luego el personal responsable de este proceso deposita el café hasta en la pista de secado, la persona responsable del secado, realiza el rastrillado del café hasta que el pergamino esté al 11% de humedad, posteriormente se realiza el llenado en sacas de 125 libras, y se procede almacenar en bodega, la mayor parte se lo traslada hasta la Planta de la Empresa KAVECAFE en Jipijapa.



CAFÉ CEREZA PARA PROCESAR



DESPULPADO DEL CAFE



LAVADO DEL CAFÉ PERGAMINO



TRASLADO DEL CAFÉ A LA PISTA

**4.- Comercialización:** La comercialización asociativa se la viene realizando desde el año 2000 respaldados con datos estadísticos de la cantidad de café cereza acopiado, con sus respectivas relaciones técnicas, cabe mencionar que la negociación se las ha realizado con las empresas KAVECAFE , FAPECAFES, FECAFEM y COREMANABA, pese a entregar buena calidad del café, no se tuvo mayores resultados. A partir del mes de mayo del año 2010, directivos de la organización CEPROCAFE, deciden mantener contacto con el Gerente de la Empresa de KAVECAFE, señor Antonio Gonzales, con la finalidad de realizar la negociación del café de la organización, llegándose a tener un acuerdo verbal, sobre los compromisos y condiciones de entrega y negociación del producto, acuerdo que actualmente se mantiene, uno de los acuerdo es pagar por encima del precio de bolsa de valores, por lo cual se ha obtenido utilidades, tal como refleja en el cuadro estadístico que tiene la organización, a partir del mes de octubre del 2013 mediante Asamblea de socios se acordó que de haber utilidades el 20% de esta, quede para gastos de la organización y para depreciación de equipos y materiales y el restante se distribuye de acuerdo a la cantidad de café entregado por los productores socios, estos incentivos, más el precio y peso justo que mantiene la organización, ha hecho que el 100% de los productores socios entreguen el producto, además hay gran número de productores no socios que entregan su producción con las condiciones requerida por la organización, para los cuales mediante Asamblea realizada en el mes de junio del 2014, se acordó de darles un 25% por la cantidad de café entregado por ellos, en el caso de obtener utilidades, así mismo se acordó de darles un 40% en el caso de haber utilidades a los socios de la Asociación 4 de Agosto, de acuerdo a la cantidad de café cereza, entregado a CEPROCAFE.

## 2.4 Actores: alianzas estratégicas y compromisos.

Para este proceso se establecieron alianzas y compromisos con los siguientes actores:

- **Programa de Pequeñas Donaciones (PPD):** Aportó con \$USA 47140,00 Para el financiamiento del proyecto que dio lugar a la presente sistematización.
- **Gobierno Autónomo Descentralizado de Manabí:** Mediante la Corporación Forestal de Manabí (CORFAM) se comprometió en la entrega de plantas para la reforestación de las riberas de los esteros y diversificación de la fincas con frutales y maderables.
- **Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia San Plácido:** Con una contraparte financiera de \$USA 600,00 para Capacitación en temas de conservación de suelo, esteros y biodiversidad Sin embargo, durante la ejecución del proyecto no se cumplió el compromiso previsto.

Las organizaciones comunitarias aliadas y beneficiarias del proceso en los temas de manejo de la finca agroforestal son: Asociación de Trabajadores Agrícola Las Delicias, del kilómetro 90 cuenta con 115 socios de estos 57 son varones y 58 mujeres, Asociación de Ayuda Mutua 4 de Agosto, del sitio las Losas, cuenta con 63 socios de los cuales 53 son varones y 10 mujeres.

## 2.5 Biocorredor para el Buen Vivir “Agroforestal Café-Cacao”

El Plan de Acción del Biocorredor Agroforestal Café-Cacao elaborado en el año 2012, menciona que está conformado por dos sistemas agroforestales importantes en el Ecuador, por una parte se encuentran las áreas cafetaleras cuyo cultivo se vincula directamente con el cuidado del ambiente, y por otra parte, se encuentra el cultivo de cacao en asocio con otros cultivos que se asemejan a bosques secundarios que albergan y contribuyen a la preservación de gran variedad de fauna. Este biocorredor está en varias parroquias de los cantones Portoviejo y Santa Ana (Manabí) y el Empalme (Guayas).

La experiencia que se sistematiza, está relacionada a las siguientes líneas estratégicas del Acuerdo Socio Ambiental Territorial (ASOCIATE) y del Plan de Acción del Biocorredor (ACBIO):

En CONECTIVIDAD ECOLÓGICA:

- ✓ Reforestar las cuencas altas con especies nativas y diversas.

En PAISAJES PRODUCTIVOS SOSTENIBLES:

- ✓ Forestación y reforestación de las fincas.
- ✓ Desarrollar procesos agregación de valor a la agricultura y otras actividades productivas.

En ASOCIATIVIDAD:

- ✓ Fortalecer las organizaciones comunitarias y redes.
- ✓ Capacitación y promoción de la comercialización.
- ✓ Articulación con otros actores comunitarios, públicos y/o privados.

### **3. HALLAZGOS, APRENDIZAJES Y MEJORES PRÁCTICAS EN EL PROCESO ORGANIZATIVO Y TÉCNICO DE CEPROCAFE EN EL PROCESAMIENTO, TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO EN EL MARCO DE LA CONSOLIDACIÓN DE LOS SISTEMAS AGROFORESTALES.**

#### **3.1 Fincas cafetaleras con sistemas agroforestales en las Tabladas de San Plácido y Honorato Vásquez.**

La base que sustenta la unidad productiva familiar en las tabladas de San Plácido y Honorato Vásquez es el café se desarrolla en un microclima privilegiado por las condiciones geo ambientales de la zona, que ha permitido un manejo diversificado de las fincas agroforestales cafetaleras en su conjunto.

Dada la importancia para la biodiversidad y por encontrarse en la parte alta de las cuencas de dos importantes ríos como son el río Chico y el embalse de la represa Poza Honda que alimenta al río Portoviejo, CEPROCAFE ha incorporado en su gestión el concepto de manejo de micro-cuencas y el de conectividad ecológica, lo que implicó el desarrollo de varias actividades relacionados a estos temas.

##### **3.1.1 Manejo de micro-cuenca.**

**Reforestación:** Se realizó reforestación de árboles maderables y frutales en las fincas cafetaleras. Las especies sembradas fueron: guachapelí (*Albizia guachapele*), caoba (*Swietenia macrophylla*), Cedrela (*cedrela fissilis*), Cedro (*cedrela odorata*), Caimito (*Chrysophyllumcainito*), Durazno (*prunos persica*), Grosella (*River sativum*), Laurel (*Laurus nobilis*), Mamey serrano (*Manmea americana*), Melón de árbol (*Cucumis melo*), Níspero (*Mesphilum germanica*), Pera de agua (*Persea gratissima*), Zapote (*Manikara zapote*)

Se reforestaron en total 149,25 hectáreas con 15.832 plantas en las siguientes comunidades: Entrada de Rio Chico, Piedra Azul, Kilómetro 90, Kilómetro 92, Las Losas, Tablada del Tigre, La Victoria, San Miguel, Altamira, Los Colorados, Palmas Juntas, Los Manantiales, el Cruce, Chorrera, Tablada de Mancha Grande, Entrada de Guarumo y Guarumo.

Las plantas fueron proporcionadas en un 58% por el GAD de Manabí a través de la Corporación Forestal de Manabí (CORFAM) y el 48% restante fueron producidas en viveros por las familias participantes del proceso.



PLANTAS ENTREGADAS GAD PROVINCIAL



PLANTAS PRODUCIDA POR LOS PRODUCTORES



PLANTAS DE CAFÉ EN VIVERO



FINCA DIVERSIFICADA

El proceso de reforestación fue acompañado de capacitación sobre la importancia de reforestar las fincas de los productores, además de otros temas afines como conservación de suelos y elaboración de biol, las mismas que se las realizó con el apoyo del Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC).



CAPAC. CONSERVACION DE SUELO



CAPAC. SOBRE EL MEDIO AMBIENTE



**Protección de fuentes de agua:** Se identifican algunas fuentes naturales de agua, denominadas “ojos de agua” (manantiales), en donde se realizan actividades de protección, con la siembras de árboles que atraen el agua, entre estas especies tenemos a: bisacho, nacedera y caña guadua, este mismo trabajo se lo realiza en las riveras de esteros. Por el conocimiento tradicional de la gente también se siembran alrededor o cerca de las fuentes de agua: flor de losa, Camacho, caña de agua y matapalo.

**Construcción de diques de almacenamiento:** En las fuentes de agua arriba mencionadas se construyen diques, los cuales sirven para mantener y ampliar la cobertura de almacenamiento de agua. Se construyeron 23 diques, en las siguientes comunidades el Cruce, Palmas Juntas, Los Colorados, San Miguel, Altamira, las Lozas Adentro, Lozas en Medio, la Victoria, kilómetro 90, Piedra Azul, Entrada de Rio chico, Las Torres, de acuerdo a datos proporcionados por los líderes de las comunidades se benefician de estas fuentes de agua, 159 familias, estudiantes de 5 escuelas, personal y usuarios de un centro de salud, y también se benefician los socios de las organizaciones aliadas en este proyecto, en el caso de CEPROCAFE el agua se la utiliza para el lavado del café.



La construcción de diques si bien tiene como finalidad principal el abastecimiento de las familias para consumo humano, también tiene apoyo a la conectividad porque se constituyen en zonas de descanso y bebedero de algunas especies.

Además se socializa y se entrega un reglamento interno con la finalidad de que se le dé el uso y cuidado necesario a estas fuentes de agua, por parte de los beneficiarios.

Esta actividad también estuvo acompañada de capacitación sobre el cuidado del medio ambiente.

### **3.1.2 Conectividad Ecológica en las fincas agroforestales cafetaleras**

La deforestación de las zonas altas de las Tabladas de Honorato Vásquez (Santa Ana) y San Plácido (Portoviejo) son causa de pérdida de especies, sobre este tema el GAD Honorato Vásquez (2011) citado por FIDES (2012) menciona que *“la deforestación, la pérdida de la capa del suelo cultivable, la deforestación y las prácticas agrícolas y pecuarias no sustentables, están incidiendo en la disminución de especies, especialmente del mono aullador (Alouatta palliata)”*

Las fincas cafetaleras son lugar de tránsito, descanso y/o albergue de muchas especies, se han identificado animales como guacharaca (*Ortalis ruficauda*), palomas santa cruz (*Alopecoenas santaecrucis*), pájaro carpintero (*Colaptes melanochloros*), gavilán (*Accipiter nisus*), lora (*Amazona ochrocephala*) pedrote, diostedé (*Ramphastos tucanus*) lincheros (*Casicus cela*), negro fino (*Dives warszewiczi*), colibrí, (*Archilochus colubristos*), lechuza, (*Tyto alba*), ardillas, (*Sciurus vulgaris*) mono aullador, (*Alouatta palliata*), cusumbo, (*Nasuella olivacea*), oso hormiguero (*Tamandua mexicana*), peresoso (*Bradypus variegatus*) cucucho, (*Nasua nasualos*), zorro, (*Urocyon cinereoargenteus*), gato de monte, (*Leopardus geoffroyi*), tigrillo, (*Leopardus pardalis* L), Guanta, (*nariz plana*), guatuso, (*Dasyprocta punctata*, ratón, *Mus musculus*, armadillo (*Dasypus hybridus*) sapos, (*Bufo bufo*), rana, (*Pelophylax perezii*), camarón de estero, (*Samastacus spinifrons*), pancoras, (*Aeglaplatensis*), culebra x (*Bothrops atrox*), culebra de coral, (*Micrurus fulvius*), culebra lisa, culebra de mono, culebra mata caballo.

La mayoría de estos animales viven en la zonas y se mantienen de hojas de árboles y de frutas que se producen en las fincas diversificadas, además las personas están haciendo conciencia en no hacer daño a aves y animales que existen en el medio, lo que si tratan de eliminar son las culebras principalmente la X, ya que si muerden a las personas pueden causarles la muerte.

También existen múltiples microorganismos en las hojarascas de los cafetales que hacen la descomposición de la materia orgánica y se convierte en un rico sustrato para las plantas. Se ha podido observar que al mantener protegida las riberas de esteros y vertientes de agua, se incrementan los crustáceos y otros animales que viven en el agua.

## 3.2 Café tostado y molido: una nueva cadena productiva en CEPROCAFE

### 3.2.1 Procesamiento

CEPROCAFE generó una nueva cadena productiva con el procesamiento de café tostado y molido, es un producto elaborado con materia prima de calidad que se obtiene a través de la comercialización asociativa, realizado en el mismo proceso de acopio y beneficio de CEPROCAFE.

A partir del beneficio, cuando el café pergamino está al 11% de humedad se almacena para luego realizar las siguientes actividades:

- Trillado del café
- Tostado del café
- Llenado y pesado del café en sus diferentes presentaciones (200 g y 400 g)
- Venta y distribución del café tostado y molido



TRILLADO



TOSTADO



ENFRIADO



MOLIDO

### 3.2.2 Comercialización Asociativa

En Asambleas realizadas con los socios y socias de CEPROCAFE, se estableció acuerdos que se encuentran estipulados dentro del plan de negocios, de que los primeros clientes sean las personas que forman la Asociación y a través de ellos difundir el producto, a los socios se les entregó un empaque con 200 gramos de café tostado y molido además se les proporcionó un filtro para que realicen el tamizado del producto, actualmente los socios están incrementando la compra de café.

Adicionalmente a través de las actividades del biocorredor se ha tenido la oportunidad de difundir el café mediante ferias.

### 3.2.3 Gestión Organizativa de la nueva cadena productiva

La directiva de CEPROCAFE ha dado la responsabilidad a los encargados del procesamiento del café tostado y molido, para que realicen el proceso y hagan los contactos necesarios para la venta del producto, mientras se esté tramitando los documentos necesario para conformar la Empresa y que estos den informes a la directiva y a los socios de base.

Durante el proceso se logró elaborar algunos instrumentos gerenciales que sirven de base para el inicio del proceso de comercialización asociativa, una vez se superen las dificultades mencionadas para el acopio y la transformación (infraestructura). Los instrumentos son los siguientes:

- ✓ **Marca Comercial:** Con el nombre CAFÉ EL ENCANTO y el slogan “El café que conquista al mundo”. El logo es el siguiente:



La marca se encuentra registrada en el Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (IEPI), con el número de resolución N° 159090-14 y los código de barra respectivos. Se cuenta además con el reglamento de uso y propiedad de la marca aprobado en asamblea extraordinaria realizada el día lunes 19 de enero del 2015.

- ✓ **Plan de Negocio:** Que le permite establecer normas tanto a nivel de producción como de comercialización.

Se generó capacidad local en CEPROCAFE, mediante el proceso de capacitación recibida a través del trabajo de tesis de egresadas de la Universidad Técnica de Manabí (UTM) en los siguientes temas:

- Procesos Administrativos
- Negociación
- Comercialización
- Marketing
- Emprendimientos productivos
- Socialización del plan de negocio.

Todos estos trabajos, han generado mayor participación y fortalecimiento de la organización.



#### 4. LOGROS, LIMITACIONES Y LÍNEAS A SEGUIR

##### 4.1 Logros

<b>Socio Ambiental</b>	<p>Apoyo a la protección de la cuenca alta del Rio Riochico y el Rio Portoviejo con la reforestación de 149,25 hectáreas con especies maderables y frutales y 160 hectáreas con café y leguminosas como guaba.</p> <p>Aportar a la conectividad mediante la gestión de las fincas cafetaleras con sistemas agroforestales que dan albergue y alimento a más de 30 especies faunísticas.</p> <p>Construcción artesanal de 23 diques protegidos con plantas que atraen el agua.</p>
<b>Socio Productivo</b>	<p>Incorporación de una nueva cadena productiva con el procesamiento de CAFÉ EL ENCANTO, el cual cuenta con marca registrada y plan de negocio.</p> <p>Contar con equipos y materiales adecuado para el procesamiento de café tostado y molido.</p> <p>Contar con el personal capacitado, en el proceso que se le da al café, tanto en el beneficio húmedo, como en el procesamiento del café tostado y molido.</p> <p>Intercambio de experiencias con organizaciones aliadas y del Biocorredor Café – Cacao.</p>
<b>Socio Organizativo</b>	<p>Generación de capacidades locales, mediante la capacitación en temas administrativos a 60% varones y 40% mujeres.</p> <p>Posicionamiento de CEPROCAFE como actor relevante que aporta con una experiencia importante de comercialización asociativa, que puede seguir replicándose en otras organizaciones cafetaleras de la provincia.</p>

#### 4.2 Limitaciones.

<b>Socio Ambiental</b>	<p>La temporada invernal del 2014 fue irregular lo que dificultó el proceso de reforestación.</p> <p>El GAD parroquial no cumplió con su compromiso.</p>
<b>Socio Productivo</b>	<p>La parte climática afectó la producción de café en un 60% relacionado a la cosecha del 2013.</p> <p>No se obtuvo el registro sanitario para el café tostado y molido por motivos del cambio de la razón social de la organización y por la excesiva y pesada tramitología solicitada.</p>
<b>Socio Organizativo</b>	<p>No contar con una administración legalmente registrada para la gerencia de la nueva cadena productiva de CAFÉ EL ENCANTO.</p> <p>Escasa participación de una de las organizaciones aliadas.</p>

#### 4.3 Líneas a Seguir

<b>Socio Ambiental</b>	<p>Motivar a los productores para que continúen sembrando árboles para proteger las cimas boscosas y las riveras de esteros.</p> <p>Concienciar a los beneficiarios del proyecto para que cuiden y protejan los diques construidos y las plantas sembradas.</p> <p>Establecer acuerdos o convenios con los GAD parroquial que permitan cumplir los compromisos adquiridos.</p>
<b>Socio Productivo</b>	<p>Seguir gestionando hasta obtener el registro sanitario del producto (café tostado y molido),</p>

<b>Socio Organizativo</b>	<p>Continuar con la promoción para la comercialización Asociativa en las organizaciones.</p> <p>Estructurar el emprendimiento productivo (café tostado y molido) para que funcione como una empresa asociativa con sus propias normativas y estándares de calidad.</p> <p>Motivar a las organizaciones aliadas para que se involucren y participen más en un próximo proyecto.</p>
---------------------------	--

## 5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Las conclusiones identificadas en el proyecto son:

- Cumplimiento de los acuerdos establecidos con el PPD.
- Participación activa de los integrantes del proyecto.
- Apoyo oportuno por parte de FIDES.
- Buena estrategia del Biocorredos a través de intercambio de experiencias.
- Aportar a la conectividad mediante la protección de las fincas cafetaleras a través de la diversificación de cultivos.
- Diques construidos de forma artesanal que brindan beneficio a muchas familias.
- Emprendimiento productivo de café tostado y molido funcionando.
- Socios y socias de las organizaciones beneficiarias capacitadas.

Las recomendaciones que salen de la experiencia tienen que ver con los siguientes aspectos:

- Que las comunidades beneficiadas con la construcción de los diques, los cuiden y los protejan con la finalidad de mantener la calidad del agua.
- Que las Asociaciones priorice los cultivos de mayor producción y estos se los comercialicen en forma asociativa ya sea para venderlo en volumen o darle valor agregado a los mismo y a la vez sus socios no caigan en manos de los intermediarios.
- Que las Asociaciones elaboren proyectos encaminados a la intervención y protección de fuentes de agua, con la finalidad que sus socios cuenten, con la cantidad necesaria y calidad de la misma, y que este proyecto lo entreguen a las instituciones de acuerdo a sus competencias.
- Que las Asociaciones gestionen y coordinen con instituciones a fines, con la finalidad de hacerle estudio que determinen la calidad del agua, en las comunidades intervenidas con el proyecto.
- Que las personas beneficiarias del proyecto cumplan con lo establecido dentro del reglamento del agua.



- Que los productores mantengan la diversificación de cultivos, en sus unidades productivas
- Promover y diseñar por parte del estado programas de capacitación a las organizaciones sobre temas ambientales.
- Realizar intercambio de experiencias principalmente con organizaciones exitosas, de acuerdo a las prioridades.

## **BIBLIOGRAFÍA**

Consejo Cafetalero Nacional (COFENAC). 2013. Situación del Sector Cafetalero Ecuatoriano. Portoviejo. Ecuador

Fundación para la Investigación y Desarrollo Social (FIDES). 2012. Plan de Acción del Biocorredor Estuario del Río Portoviejo y Cordillera El Bálsamo. Ecuador.

Programa de Pequeñas Donaciones. 2014. Sistema de Monitoreo, Asistencia Técnica y Acompañamiento Técnico (SIMONAA). EC. Quito.

Centro Artesanal de Producción y Comercio Exterior (CEPROCAFE). 2014. Datos proporcionados por sus socios y directivos.